

CRÔNICA

Beto Seabra • betoseabra2010@gmail.com



Existe um prato típico de Brasília?

Cozinha é tradição. Receitas que passam de geração em geração e um dia viram pratos, às vezes com nome e sobrenome. Cidade ainda nova para os padrões universais, apesar dos 64 anos, Brasília começa a ter sua própria culinária, ou gastronomia, como se diz atualmente.

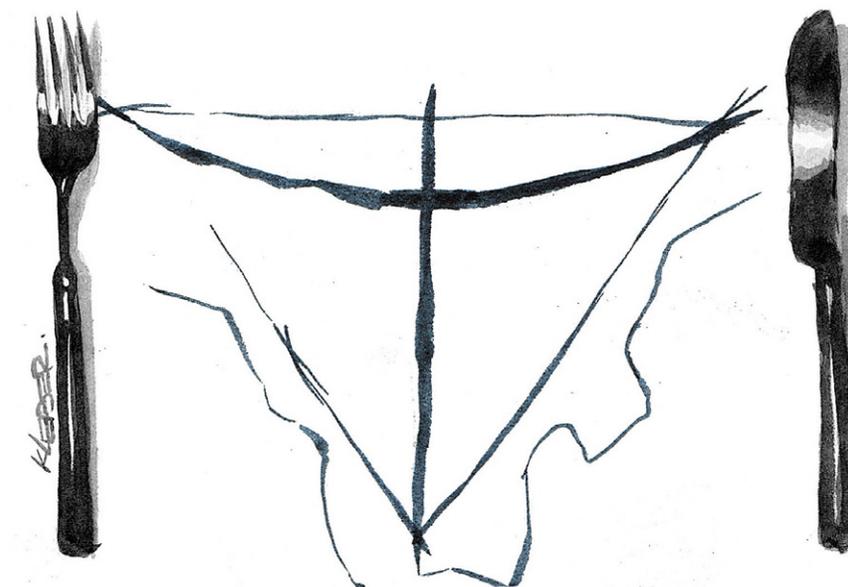
Mês passado estive em Belo Horizonte para visitar meu filho Rodrigo e minha nora, Amanda. Levei junto meu filho mais velho, João Roberto, e Débora, também minha nora. Rosana, mãe dos dois, foi também, pois ela é testemunha de tudo que fiz nos últimos 34 anos. O caçula Danilo e sua amada Mariana não puderam ir, mas lendo esta crônica tenho certeza que irão em breve.

Além dos passeios culturais e arquitetônicos, decidimos conhecer alguma comidinha nova (para nós) em BH e Rodrigo nos levou para provar o famoso Kaol, no Café Palhares, localizado no centro da cidade. Trata-se de um acrônimo das palavras: Cachaça, Arroz, Ovo e Linguiça. O C foi substituído pelo K só pra ficar mais chique. E a cachaça não vem junto,

mas pode ser pedida à parte e faz toda a diferença tomar umazinha antes para abrir o apetite.

O Kaol surgiu por vontade de um boêmio que frequentava o Palhares e queria comer a mesma comida dos trabalhadores do café. Hoje, o prato é um sucesso e tivemos que esperar em pé por uma mesa, mas na companhia agradável de um dos donos, que contou histórias saborosas do local e nos ofereceu de cortesia uma porção de torresmos que é um trem de doido.

Dito tudo isso, voltemos a Brasília. Não sei se a cidade tem o seu “prato”, como o Kaol de BH, o bolo Souza Leão no Recife, o acarajé de Salvador, o sanduíche Bauru do Ponto Chic, em São Paulo, ou o filé Oswaldo Aranha do Lamas, no Rio. Mas já temos uma culinária com cor e gosto locais.



Cito de memória o filé à parmegiana do Roma, o picadinho do Fred, a bacalhoadá do Francisco ou a carne do sol com macaxeira do Xique Xique. E recomendo qualquer coisa preparada pela Tia Zélia, na Vila Planalto, e ainda os quibes do Beto Salim, difíceis de encontrar, mas deliciosos de comer. Mas veja que são pratos de culinárias exóticas, nenhum que seja daqui ou criado aqui mesmo.

Ou seja, ainda não temos um prato típico de Brasília, ou será que temos e só eu não conheço? Alguém citou o pastel com caldo de cana da Viçosa, na Rodoviária? É ótimo, mas a ideia não nasceu aqui.

Talvez porque, como já foi dito no primeiro parágrafo, culinária é tradição, e Brasília tem também a triste sina de ver restaurantes e

bares que fecham de forma repentina. Dois exemplos: o Feitiço Mineiro, onde comi o melhor frango com quiabo da minha vida, e o Kazebre 13, que servia a melhor pizza com anchovas do Brasil. Tudo bem, ainda temos o Beirute e a Dom Bosco, mas quero mais!

O Kaol só existe porque o Palhares está lá, firme e forte, há quase noventa anos. O mesmo vale para o centenário Ponto Chic de São Paulo e o mais que centenário Lamas, onde, dizem, até o Machado de Assis chegou a frequentar.

Sugiro então que o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) pense seriamente em tombar a culinária de Brasília, para evitar que restaurantes tradicionais fechem e incentivar o surgimento de um prato genuinamente brasileiro.